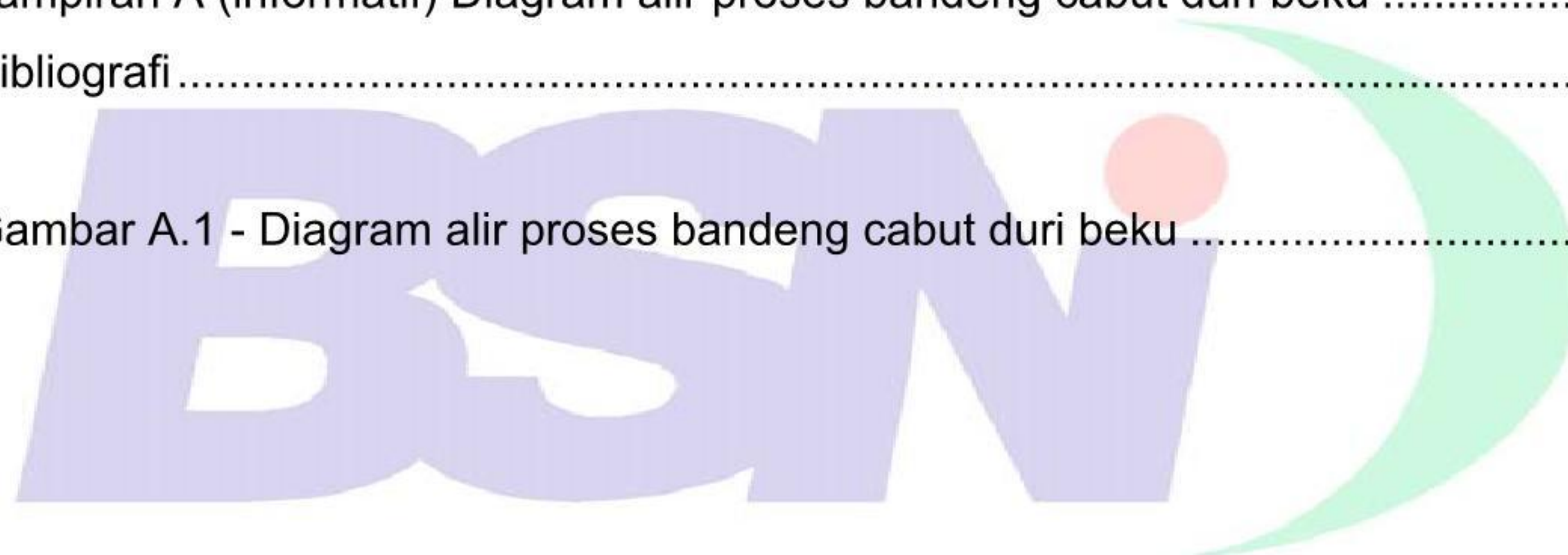


Bandeng cabut duri beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan	2
8 Syarat pelabelan.....	4
9 Penyimpanan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses bandeng cabut duri beku	5
Bibliografi	6
Gambar A.1 - Diagram alir proses bandeng cabut duri beku	5



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas bandeng cabut duri beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Bandeng cabut duri beku—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan bandeng cabut duri beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi*.

SNI 7316.2:2009, *Bandeng cabut duri beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

pengolahan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa bandeng cabut duri beku. dan mempunyai jaminan mutu

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya didalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek, yaitu: bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku bandeng cabut duri beku sesuai SNI 7316.2:2009.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.3 Jenis peralatan

- a) alat pembeku;
- b) bak penampungan;
- c) keranjang plastik;
- d) meja kerja;
- e) pan pembeku;
- f) pisau;
- g) pinset;
- h) talenan;
- i) timbangan yang sudah dikalibrasi.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan bandeng cabut duri beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan parasit.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku dengan mutu sesuai spesifikasi dan bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik dan dilakukan verifikasi bakteri patogen dan parasit. Penanganan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat mencapai suhu 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai produk akhir.

6.2 Sortasi

- a) Potensi bahaya: ukuran tidak sesuai spesifikasi, kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku disortir ukuran, kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk 0 °C - 5 °C.

6.4 Pembuangan atau tanpa pembuangan sisik

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih, tanpa sisik.
- c) Petunjuk: sisik dibuang dengan cara disisik dari pangkal ekor menuju bagian kepala. Pembuangan sisik dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu 0 °C - 5 °C.

6.5 Pembelahan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, bentuk kupu-kupu yang tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk kupu-kupu yang bersih dan rapi sesuai spesifikasi.

- c) Petunjuk: ikan di belah dari bagian ekor, punggung sampai kepala. Pembelahan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu 0 °C - 5 °C.

6.6 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari isi perut dan insang serta mereduksi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang isi perut dan insang secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu 0 °C - 5 °C.

6.7 Pencucian I

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: menghilangkan sisa kotoran darah yang menempel pada tubuh bandeng.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan menggunakan air bersih, dingin dan mengalir. Dengan suhu 0 °C - 5 °C.

6.8 Pembuangan tulang dan duri

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, tulang dan duri yang tertinggal.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang rapi dan bebas dari tulang dan duri.
- c) Petunjuk: tulang dan duri yang ada pada tubuh ikan dibuang hingga bersih tanpa merusak struktur daging ikan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu 0 °C - 5 °C.

6.9 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, tulang dan duri yang menempel.
- b) Tujuan: menghilangkan tulang dan duri yang menempel pada tubuh bandeng.
- c) Petunjuk: Ikan dicuci dengan menggunakan air bersih, dingin dan mengalir. Dengan suhu 0 °C - 5 °C.

6.10 Penyusunan

- a) Potensi bahaya: susunan yang tidak rapi.
- b) Tujuan: mendapatkan susunan ikan yang rapi.
- c) Petunjuk: ikan disusun dalam pan yang telah dilapisi plastik. Penyusunan dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu 0 °C - 5 °C.

6.11 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: kehilangan cairan (*driploss*) dan pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*) dan pengeringan (*dehidrasi*).
- b) Tujuan: mendapatkan produk dengan suhu pusat maksimal -18 °C secara cepat.
- c) Petunjuk: ikan dibekukan dengan metoda pembekuan cepat, hingga suhu pusat ikan mencapai maksimal -18 °C.

6.12 Penggelasan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan dehidrasi.
- b) Tujuan: mendapatkan bandeng cabut duri beku dengan lapisan es bening secara merata agar tidak terjadi dehidrasi pada daging ikan saat penyimpanan.

- c) Petunjuk: bandeng cabut duri beku disemprot dengan air dingin pada suhu 0 °C - 1 °C, dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

6.13 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik.
- b) Tujuan: melindungi produk selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: bandeng cabut duri beku dibungkus plastik secara individual dan dimasukkan dalam master karton sesuai dengan label, dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk bandeng cabut duri beku: bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, tidak mempengaruhi mutu produk dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2 Teknik Pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

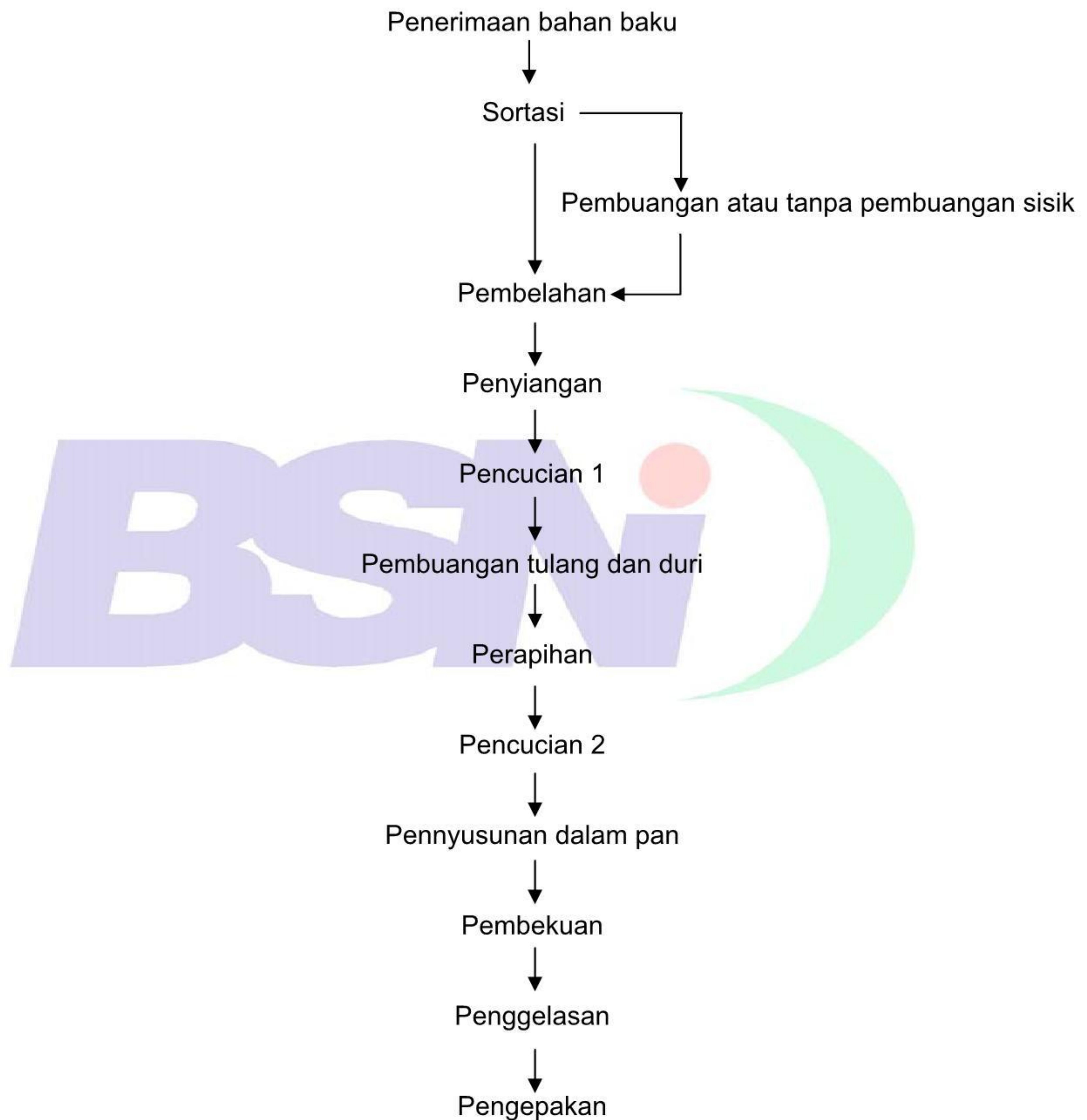
8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk bandeng cabut duri beku yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan bandeng cabut duri beku dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu (-20 ± 1) °C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

Lampiran A
(informatif)**Diagram alir proses bandeng cabut duri beku****Gambar A.1 - Diagram alir proses bandeng cabut duri beku**

Bibliografi

SK Menkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang *Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum*.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id